



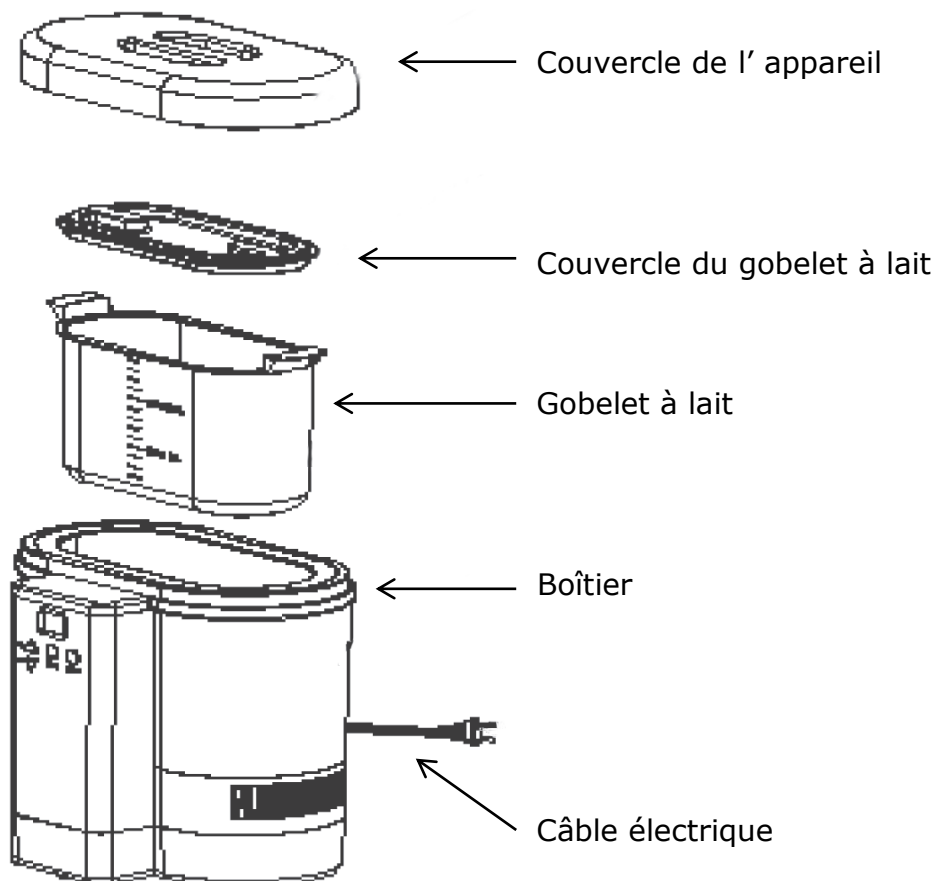
Yaourtière Yoferm



**Lisez attentivement les présentes instructions avant d'utiliser cet appareil.
Cet appareil convient exclusivement pour un usage domestique.**

Brouwland

Korpelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo – Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

**COMPOSANTS ET MONTAGE****Caractéristiques**

- Design sobre et élégant
- Sûre et économe en énergie, ne consomme que 55 watts.
- Le gobelet à lait convient pour les produits alimentaires. Le matériau de l'appareil est conforme aux prescriptions de la FDA des Etats-Unis.
- La température monte jusqu'à 38 °C et reste ensuite constante.
- La température peut être ajustée avec précision.
- Avec fonction minuterie.
- Avec fonction d'alarme pour un emploi plus commode.
- Avec fonction mémoire pour la durée de fermentation.
- La température de refroidissement descend jusqu'à 6 °C et reste ensuite constante.
- Avec fonction pratique de conservation et de maintien au frais.

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo – Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



UTILISATION

Avant d'utiliser cet appareil

Plongez le gobelet à lait pendant 1 minute dans de l'eau bouillante pour le désinfecter.

Attention : seul le gobelet à lait et son couvercle doivent être désinfectés. Ce n'est pas nécessaire pour les autres pièces.

Ingrédients**Lait**

Vous pouvez utiliser du lait entier, demi-écrémé ou écrémé. Le lait entier donne le yaourt le plus savoureux, avec la meilleure consistance.

Vous pouvez utiliser du lait UHT, du lait pasteurisé ou du lait de ferme. Le lait de ferme doit cependant être bouilli au préalable afin de tuer les éventuelles bactéries indésirables. Il doit ensuite être refroidi rapidement jusqu'à 35 °C ou moins avant que vous ne puissiez entamer la fermentation.

Le lait de consommation courant peut être utilisé à température ambiante, ou être chauffé à 35 °C afin de réduire la période de fermentation.

Vous pouvez utiliser également du lait fait à partir de poudre de lait et d'eau. En ajoutant moins d'eau que ce qui est prescrit, vous pouvez contrôler la consistance du yaourt.

Ferment à yaourt

Plusieurs combinaisons de bactéries sont disponibles pour préparer du yaourt, du lait caillé ou du lait au bifidus. Le mélange Plus de *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus bulgaricus* produit un yaourt bulgare frais acidulé qui prend une belle structure lisse après quelques inoculations.

Le mélange de *Streptococcus thermophilus*, de *Lactobacillus acidophilus* et de *Bifidobacterium infantis* produit un lait caillé très onctueux qui peut être bu ou mangé à la cuiller.

Les caractéristiques des diverses boissons au yaourt figurent sur l'emballage du ferment.

On sait ainsi que les bactéries qui produisent le plus grand pourcentage d'acide lactique dextrogyre conviennent le mieux pour la consommation humaine. A vous le choix.

Après la première préparation, lancée avec de la poudre lyophilisée, vous pouvez continuer à inoculer avec votre propre yaourt fraîchement préparé, et ce jusqu'à ce qu'il apparaisse des modifications nettes de la saveur, ou que la structure du yaourt n'est plus attrayante.

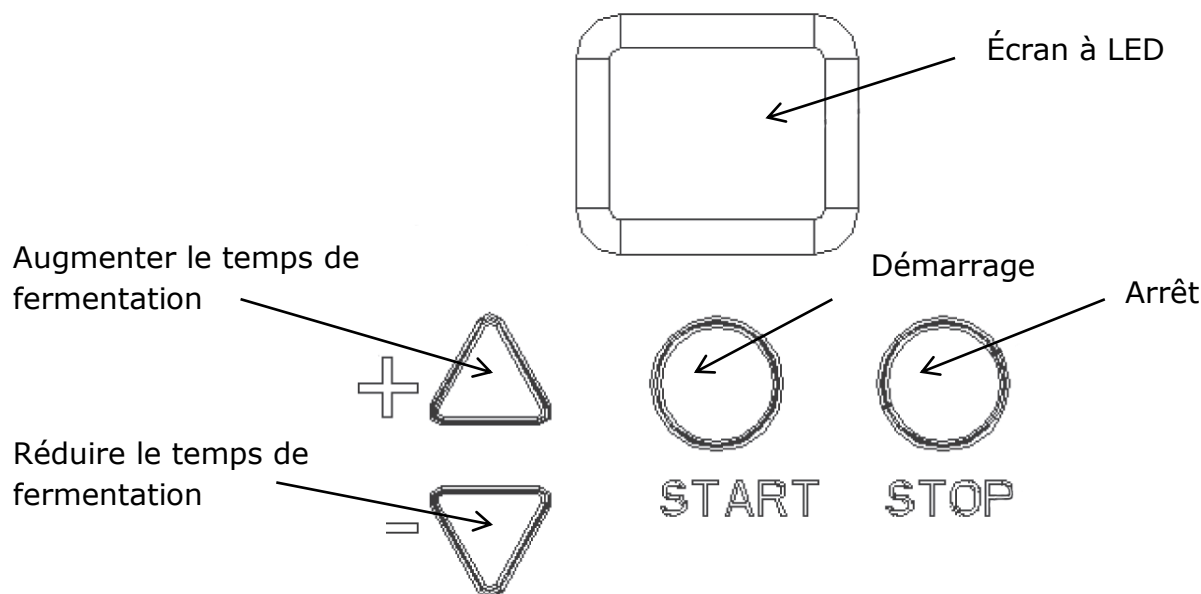
Vous pouvez également préparer du yaourt à partir de yaourt naturel acheté (sans addition d'arômes).

Contrôlez bien la date de fabrication ou la date de péremption du yaourt acheté. Très souvent, le yaourt que vous achetez est trop vieux pour être employé, ou il contient des épaississants, des stabilisateurs ou d'autres additifs qui empêchent les cultures ultérieures.



PREPARATION

Diagramme d'écran



Première préparation

Il vaut mieux réaliser la première préparation avec de la poudre de yaourt lyophilisée achetée (ferment). La poudre doit être activée dans le lait à température exacte. Voilà pourquoi la première préparation dure plus longtemps que la suivante.

Si vous commencez avec 1 litre de lait à 19-20 °C, l'épaississement de yaourt bulgare dure de 7 à 8 heures, et de 10 à 11 heures pour le yaourt au bifidus.

Si vous portez d'abord le lait à 35 °C, l'épaississement dure 1 à 2 heures de moins (il est recommandé de contrôler entre-temps). Répartissez la poudre régulièrement dans 1 litre de lait dans le gobelet de l'appareil. Placez le couvercle sur le gobelet et mettez-le dans l'appareil.

Placez le couvercle sur l'appareil et branchez la fiche dans une prise électrique.

Appuyez sur le bouton « start » et ajustez la durée à l'aide des boutons « + » ou « - » (0-24 heures).

Appuyez de nouveau sur le bouton "start"; vous entendrez le ventilateur

La durée ajustée commence à clignoter et à décompter par heure.

La dernière durée réglée est mise en mémoire.

Si vous souhaitez régler une autre durée pendant que le processus de fermentation est en cours, appuyez sur le bouton « stop » pendant 3 secondes et démarre l'appareil comme décrit ci-dessus. Lorsque la durée de fermentation est écoulée, l'appareil s'arrête automatiquement.

Après 2 minutes, « L » s'affiche à l'écran et l'appareil commence à refroidir (il continuera à refroidir aussi longtemps qu'il est enclenché). Le fabricant conseille de ne pas laisser l'appareil refroidir sans interruption pendant plus de 10 jours. Pour couper l'appareil, appuyez sur le bouton « stop » pendant 3 secondes; l'appareil est ainsi mis en mode veille.

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo – Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



Préparations suivantes

Après une première préparation, vous pouvez inoculer les ingrédients de yaourt suivants avec votre yaourt de fabrication propre, jusqu'à ce qu'il apparaisse des modifications de saveur indésirables. Pour pouvoir inoculer pendant plus longtemps à partir d'une même poudre de départ, il vaut mieux continuer avec du yaourt qui n'a pas plus de 3 jours. Moyennant une procédure soignée et hygiénique, vous pouvez inoculer jusqu'à 25 reprises minimum. Si vous constatez des modifications trop importantes de saveur ou de consistance, il est temps de commencer avec un nouveau ferment. Prélevez 3 cuillérées à soupe de votre yaourt préparé, au milieu de votre pot de yaourt. Mélangez-les soigneusement avec 1 litre de lait. Placez le gobelet à lait dans la yaourtière et réglez la durée de fermentation.

Le lait à 19 °C inoculé avec du bifidus frais a besoin de 3 à 4 heures ; la même chose pour une inoculation avec du yaourt bulgare frais.

Toutes les durées indiquées ne sont bien entendu que des directives, étant donné que la durée de fermentation est influencée par de nombreux facteurs, comme la température ambiante et la température du lait. Si la température ambiante ou la température du lait est trop basse, adaptez la durée de fermentation, mais jamais plus de 14 heures (dans ce cas, n'utilisez jamais votre yaourt comme base d'inoculation pendant plus de 10 heures).

Utilisation de votre yaourt maison

Avant la consommation, vous pouvez ajouter des produits variés à votre yaourt, selon votre goût et fantaisie: fruits ou préparations de fruits, sirops et édulcorants, condiments ou légumes relevés comme le concombre, les poivrons, l'ail, etc. N'ajoutez cependant rien pendant la fermentation.

Conservation

Vous pouvez boire le yaourt immédiatement après la fermentation, mais vous obtiendrez cependant la meilleure saveur après qu'il ait été refroidi. La yaourtière commencera à refroidir automatiquement 2 minutes après la fin de la fermentation. « L » s'affiche à l'écran.

Vous pouvez également placer le yaourt au réfrigérateur, mais la saveur et l'arôme seront alors moins prononcés.

Ne conservez pas le yaourt pendant plus de 10 jours; pendant cette période en effet, l'activité des lactobacilles est la plus importante.

Remarques

Si vous remarquez que le yaourt diffuse une odeur forte ou du gaz après la fermentation, cela signifie que le lait (en poudre) ou l'eau utilisés étaient contaminés. Dans ce cas, le yaourt ne peut pas être consommé. La fermentation est réussie si le yaourt est acidulé et présente un brillant blanc jaunâtre.



Prescriptions

- Avant la mise en service de l'appareil, assurez-vous que la tension de l'appareil (voir étiquette) correspond à la tension secteur.
- N'utilisez pas cet appareil à proximité de matériaux inflammables.
- Veillez à ce que vos mains soient sèches avant de brancher l'appareil sur la tension secteur, afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- L'appareil ne peut pas être plongé dans l'eau ou être lavé à l'eau.
- Seuls des techniciens qualifiés sont habilités à apporter des modifications à cet appareil, le réparer ou le démonter.
- Utilisez l'appareil dans un environnement sec, à l'écart des sources de chaleur, afin d'éviter tout dommage à l'appareil.
- Si le cordon électrique est endommagé, celui-ci doit être réparé par le fournisseur ou par un technicien qualifié.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

Nettoyage et entretien

- Retirez la fiche de la prise électrique après l'utilisation.
- Avant de nettoyer l'appareil, il doit avoir refroidi complètement. Une fois froid, l'appareil doit être nettoyé sans tarder afin d'éviter les odeurs.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des éponges ou de la poudre à récurer, ou des brosses dures.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'appareil et le couvercle.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, nettoyez-le avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement afin d'éviter les odeurs et les moisissures. Rangez-le dans un endroit sec et bien ventilé.

PROBLEMES ET DEPANNAGE

1. L'écran ne s'allume pas:

- Vérifiez s'il y a une panne secteur.
- Vérifiez si la fiche de l'appareil est branchée dans la prise électrique.
- Contrôlez si la prise électrique fonctionne.

2. Le lait n'a pas fermenté en yaourt:

- La durée de fermentation est trop courte.
- La température est trop basse, augmentez la durée de fermentation.

3. Vous remarquez une forte odeur:

- La durée de fermentation est trop longue.
- Les ingrédients employés ont dépassé leur date limite d'utilisation.

Brouwland

Korpelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo – Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com